SAMSUNG

Istruzioni per l'uso e Guida alla cottura

FORNO A COTTURA RAPIDA

FQ159ST / FQ159UST

Manuale dell'utente.

Sommario

Uso del manuale 2
Istruzioni di sicurezza importanti 2
Precauzioni per evitare possibili eccessive esposizioni alle microonde 2
Installazione e collegamento 6
Regolazione dell'orologio 7
Caratteristiche del forno 8
Accessori 9
Pannello di controllo 10
Tipologie di riscaldamento dei cibi 11
Uso della modalità forno 12
Impostazione della modalità forno 12
Convezione doppia 14
Convezione + riscaldamento superiore 15
Impostazione Riscaldamento convenzionale 16
Impostazione Grill 17
Convezione + Riscaldamento inferiore 18
Impostazione del tempo di cottura 19
Impostazione dell'ora finale 20
Funzione di prenotazione tempo di cottura 21
Uso della modalità Menu rapido 22
Impostazione della modalità Menu rapido 22
Guida alle impostazioni automatiche del Menu rapido 23
Uso della modalità Scongelamento rapido 25
Impostazione della modalità Scongelamento rapido 25
Guida alle impostazioni della modalità Scongelamento rapido automatico 26
Funzionamento del forno a microonde 27
Uso della modalità Microonde 28
Impostazione della modalità Microonde 28
Guida ai livelli di potenza per il forno a microonde 29
Guida ai materiali per il microonde 30
Guida alla cottura a microonde 32
Disattivazione dei segnali acustici 38
Blocco di sicurezza per bambini 39
Uso della funzione Pulizia a vapore 40
Pulizia del forno a microonde 41
Conservazione e riparazione del forno a microonde 41
Risoluzione dei problemi 42
Codice errore 43
Specifiche tecniche 44

Uso del manuale

Grazie per avere acquistato un forno a cottura rapida SAMSUNG.

Questo manuale contiene informazioni importanti per la sicurezza e la cura del vostro nuovo forno a cottura rapida.

Prima di utilizzare il forno, leggere attentamente le informazioni contenute in questo manuale e conservarle per una futura consultazione.

All'interno dello sportello anteriore troverete una guida di consultazione rapida che descrive le principali operazioni di cottura.

Istruzioni di sicurezza importanti

PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ECCESSIVE ESPOSIZIONI ALLE MICROONDE

La mancata osservanza delle seguenti precauzioni può comportare un'esposizione dannosa all'energia a microonde.

(a) Non utilizzare mai il forno quando lo sportello è aperto. Non manomettere i circuiti di sicurezza (chiusure dello sportello) e non inserire alcun oggetto nei fori dei circuiti di sicurezza.

(b) Non collocare oggetti tra lo sportello e la parte frontale del forno. Evitare l'accumulo di residui di cibo o detergenti sulle superfici di tenuta. Assicurarsi che lo sportello e le relative superfici di tenuta siano puliti. Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, pulire queste superfici con un panno umido, quindi asciugarle con un panno morbido e asciutto.

(c) Se il forno è danneggiato, non utilizzarlo finché non sarà stato riparato da un tecnico specializzato. È molto importante verificare che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che i seguenti elementi non siano danneggiati:

(1) sportello, guarnizioni dello sportello e guarnizioni

(2) ganci di chiusura dello sportello (rotti o allentati) o

(3) cavo di alimentazione:

(d) Il forno deve essere regolato o riparato solo da personale specializzato e addestrato dal produttore.

Istruzioni di sicurezza importanti (continua)

Leggere attentamente questa sezione e conservarla per riferimento futuro.

Prima di procedere alla cottura di alimenti o liquidi nel forno, adottare le seguenti precauzioni.

1. **NON** utilizzare materiali da cucina metallici all'interno del forno a microonde:
   - Contenitori metallici
   - Servizi da tavola con rifiniture in oro o argento
   - Spiedi, forchette, ecc.

   Motivo Potrebbero generare scintille o archi elettrici in grado di danneggiare il forno.

2. **NON** riscaldare:
   - Bottiglie, barattoli, contenitori sotto vuoto o sigillati. Per es. alimenti per neonati in barattolo
   - Alimenti a tenuta d'aria. Per es. uova, noci nel guscio, pomodori

   Motivo L'aumento di pressione potrebbe causarne l'esplosione.

   Suggerimento Rimuovere l'involucro, perforare la buccia, il guscio, ecc.

3. **NON** accendere il forno a microonde quando è vuoto.

   Motivo Le pareti del forno potrebbero danneggiarsi.

   Suggerimento Lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. Se si accende per errore il forno quando è vuoto, l'acqua assorbirà le microonde.

4. **NON** coprire le aperture di ventilazione posteriori con panno o carta.

   Motivo Il panno o la carta potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda che fuoriesce dal forno.

5. Utilizzare **SEMPRE** guanti da forno quando si estraggono i piatti.

   Motivo Alcuni piatti assorbono le microonde e il calore si trasmette dal cibo al piatto. Di conseguenza, i piatti potrebbero essere molto caldi.

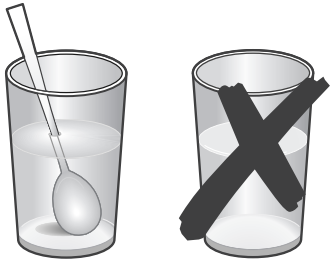
6. **NON** toccare l'elemento riscaldante o le pareti interne del forno.

   Motivo Il calore delle pareti potrebbe essere tale da ustionare la pelle, anche se la cottura è già terminata e se all'apparenza le pareti non sembrano calde. Non avvicinarsi alle superfici calde. Evitare il contatto tra materiali infiammabili e le aree interne del forno. Lasciare che il forno si raffreddi.

7. Per ridurre il rischio di incendi nella cavità del forno
   - Non riporre materiali infiammabili nel forno
   - Rimuovere i lacci in carta o plastica dalle buste
   - Non utilizzare il forno a microonde per asciugare giornali
   - In caso di fumo, tenere chiuso lo sportello del forno e spegnere l'apparecchiatura oppure scollegarla dalla rete elettrica.

Istruzioni di sicurezza importanti (continua)

8. Prestare molta attenzione durante il riscaldamento di liquidi e alimenti per neonati.
- Dopo lo spegnimento del forno, attendere SEMPRE almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.
- Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.



- Per evitare fuoriuscite causate dalla bollitura e il rischio di ustioni, è consigliabile mescolare prima, durante e dopo il riscaldamento.
- In caso di ustioni, seguire queste istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la mano in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire con un panno pulito e asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni.
- Non riempire **MAI** il contenitore fino all'orlo. Scegliere un contenitore con la parte superiore più larga di quella inferiore per evitare la fuoriuscita del liquido durante la bollitura. Le bottiglie a collo stretto potrebbero esplodere, se riscaldate eccessivamente.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura del latte o degli alimenti per l'infanzia prima di darli al neonato.
- Non riscaldare **MAI** il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento.
- Durante il riscaldamento a microonde di bevande, esiste il rischio potenziale di bollitura ritardata. Prestare quindi molta attenzione quando si maneggia il contenitore.

9. Fare attenzione a non danneggiare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua e tenerli lontano dalle superfici riscaldate.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se la spina o il cavo di alimentazione è danneggiato.

10. Quando si apre lo sportello del forno, tenersi alla distanza di un braccio.

Motivo La fuoriuscita di aria o vapore caldo potrebbe causare ustioni.

11. Mantenere pulito l'interno del forno.
- Pulire l'interno del forno dopo l'uso utilizzando una soluzione detergente. Prima di pulire il forno, attendere che si raffreddi.

Motivo Le particelle di cibo o gli schizzi d'olio sulle pareti o sul fondo del forno potrebbero danneggiare la verniciatura dell'apparecchio e ridurne l'efficienza.

12. Durante l'uso, soprattutto in modalità di scongelamento, potrebbero udirsi degli scricchiolii.

Motivo Questi suoni si verificano quando si modifica elettricamente il livello di potenza.
Ciò è normale.

Istruzioni di sicurezza importanti (continua)

13. Quando il forno a microonde è acceso senza alcun carico, l'alimentazione si disattiva automaticamente per sicurezza. Dopo 30 minuti il forno potrà essere riutilizzato normalmente.

- Non preoccuparsi se il forno continua a funzionare anche quando la cottura è terminata.

Motivo La ventilazione di questo apparecchio è stata progettata in modo da rimanere attiva per 5 minuti dopo il termine della cottura per consentire il raffreddamento delle componenti elettroniche interne. A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e lo "0" lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Durante la cottura o il riscaldamento di alimenti in contenitori di plastica, carta o altri materiali combustibili, è necessario verificare di tanto in tanto come procede la cottura.

IMPORTANTE

I bambini piccoli non dovrebbero **MAI** avere il permesso di utilizzare il forno a microonde o giocare con esso, né devono essere lasciati senza sorveglianza vicino a un forno a microonde in funzione. Gli oggetti che possono catturare l'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti appena sopra il forno.

ATTENZIONE

Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione. L'apparecchiatura potrà essere nuovamente utilizzata solo dopo che un tecnico specializzato avrà apportato le riparazioni necessarie.

ATTENZIONE

Ogni operazione o riparazione che implica la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è pericolosa e deve essere effettuata da personale specializzato.

ATTENZIONE

I liquidi e gli alimenti non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati poiché potrebbero esplodere.

ATTENZIONE

I bambini potranno utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto solo dopo averli istruiti sulle procedure di sicurezza e i rischi connessi a un uso improprio dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE

In caso di cottura di cibo in contenitori plastici o di carta, sorvegliare il forno per evitare possibili principi di incendio del contenitore;

ATTENZIONE

Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di procedere con la sostituzione della lampadina in modo da evitare possibili scariche elettriche.

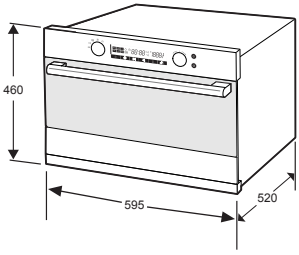
Si prega di smaltire o riciclare il materiale utilizzato per l'imballo di questo apparecchio secondo quanto previsto dalle locali normative vigenti.

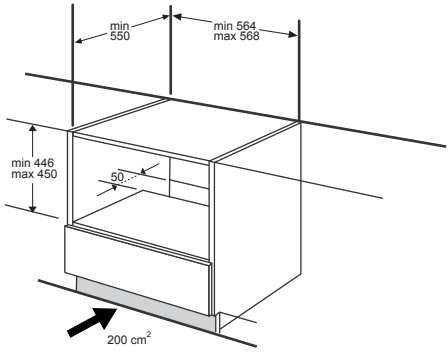
Per uno smaltimento ecologicamente sicuro si prega di contattare le autorità locali pertinenti.

Installazione e collegamento

IT

- Questo apparecchio NON è stato progettato per un uso commerciale.
- Il forno deve essere posizionato ad almeno 85 cm sopra il livello del pavimento.
- Si prega di osservare le istruzioni fornite insieme all'apparecchio e di fare eseguire l'installazione solo da personale qualificato.
- L'apparecchio è provvisto di una spina da collegare a una opportuna presa elettrica dotata di messa a terra. La protezione del fusibile ha un valore nominale di 16 amp (fusibili di tipo mini L o B).
- Qualora si renda necessaria la sostituzione della spina o del cavo di alimentazione, fare eseguire l'operazione da un tecnico specializzato. Qualora la spina, a seguito della installazione, non sia facilmente raggiungibile, è necessario prevedere l'installazione di un interruttore avente una distanza tra i contatti di almeno 3 mm.
- E' sconsigliato l'uso di adattatori, ciabatte o prolunghe del cavo di alimentazione. Un eccessivo carico potrà comportare rischi di principi di incendio.
- **Prima accensione**
  Quando l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica per la prima volta, tutti i led si accenderanno per circa un secondo.
  Dopo circa 3 secondi, lampeggerà la cifra 12:00 che indica la necessità di impostare l'orologio. Ricordare di reimpostare l'orologio quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



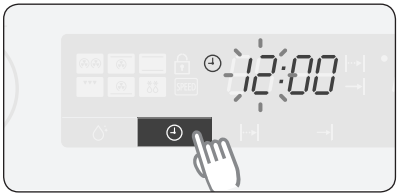


Regolazione dell'orologio

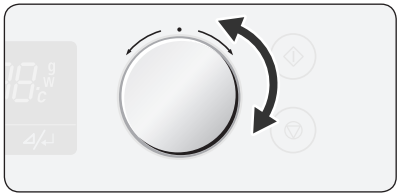
IT

Al primo collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica, il DISPLAY si accende. Dopo circa tre secondi, il simbolo dell'orologio inizierà a lampeggiare insieme alla cifra "12:00" sul DISPLAY.

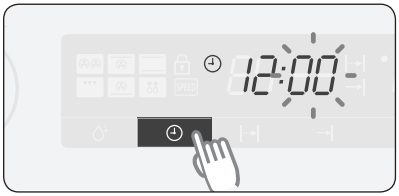
Regolazione dell'orologio



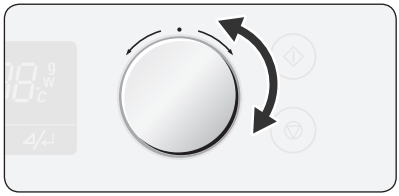
1 Premere il pulsante**OROLOGIO**. La cifra "12" inizia a lampeggiare.



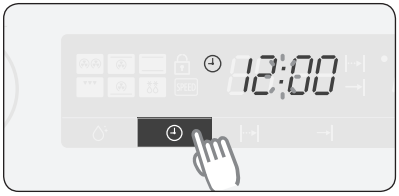
2 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare l'ora.



3 Premere nuovamente il pulsante **OROLOGIO**. La cifra "00" inizia a lampeggiare.



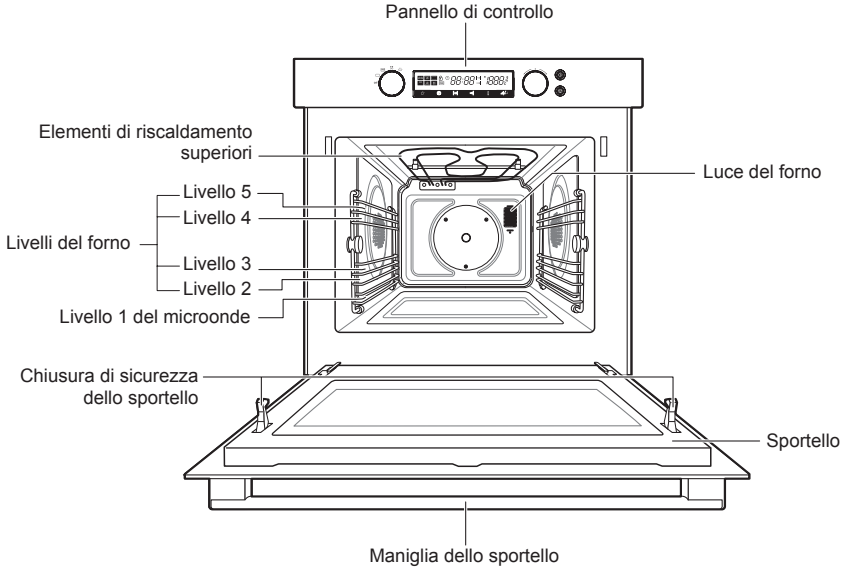
4 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare i minuti.



5 Premere nuovamente il pulsante **OROLOGIO**. L'orologio lampeggia brevemente per poi rimanere impostato.

Caratteristiche del forno

IT



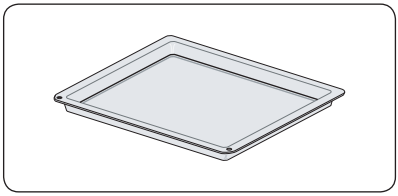
Nota

- I livelli dei vassoi sono numerati a partire dal basso.
- I livelli 4 e 5 sono normalmente utilizzati per la funzione grill.
- Il livello microonde è principalmente utilizzato per la funzione microonde.
- Consultare la Guida alla cottura in dotazione per determinare la posizione appropriata dei piatti.

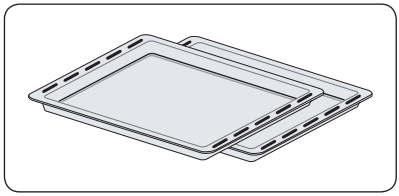
Accessori

IT

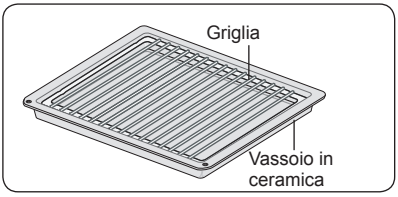
In dotazione sono forniti i seguenti accessori:



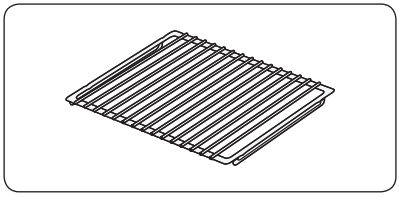
1 Vassoio in ceramica
(Utile per la modalità microonde)



2 Due vassoi da cottura
(NON utilizzare per la cottura a microonde)



3 Griglia con vassoio in ceramica
(Utile per il Menu Rapido e la modalità Grill)



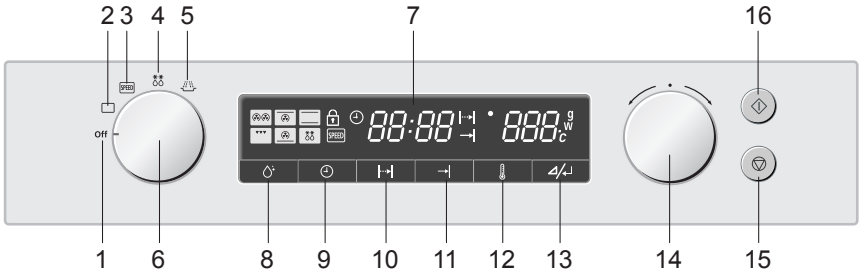
4 Due ripiani per forno
(NON utilizzare per la cottura a microonde)

Nota

Consultare la Guida alla cottura in dotazione per determinare gli accessori più appropriati da utilizzare per i vostri piatti.

Pannello di controllo

IT



1. OFF
2. MODALITA' FORNO
3. MODALITA' MENU RAPIDO
4. MODALITA' SCONGELAMENTO RAPIDO
5. MODALITÀ MICROONDE
6. SELETTORE DELLA MODALITA'
7. DISPLAY
8. PULIZIA A VAPORE
9. OROLOGIO
10. TEMPO DI COTTURA
11. FINE COTTURA
12. TEMPERATURA
13. LIVELLO POTENZA/INVIO
14. SELETTORE MULTI FUNZIONE
15. STOP / ANNULLA
16. AVVIO

Uso dei selettori a comparsa

Nota

Il **SELETTORE DELLA MODALITA'** (6) e il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** (14) sono selettori a comparsa. Premerli e ruotarli per regolare il valore desiderato.

Tipologie di riscaldamento dei cibi

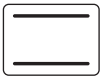
IT

Il diagramma che segue riepiloga le varie modalità di riscaldamento e le impostazioni disponibili. Usare la Guida alla cottura riportata più avanti per determinare la modalità e le impostazioni appropriate per le vostre pietanze.

MODALITA' FORNO

Impostazione a convezione doppia
Il cibo viene scaldato da un flusso di aria calda da sinistra a destra del forno. Questa impostazione consente un riscaldamento uniforme del cibo ed è ideale per la cottura.

Impostazione convezione + riscaldamento superiore
L'aria calda e il riscaldamento superiore vengono combinati per ottenere una perfetta doratura e rosolatura. Particolarmente consigliato per piatti di carne.



Impostazione Riscaldamento convenzionale
Il calore proviene dagli elementi superiori e inferiori. Questa impostazione è particolarmente adatta per cuocere o arrostire.

Impostazione Grill
Il cibo viene cotto dall'elemento superiore.

Impostazione convezione + riscaldamento inferiore
L'aria calda e il calore proveniente dall'elemento inferiore consentono di preparare cibi croccanti e rosolati.

MODALITA' MENU RAPIDO

Selezionate una delle dodici impostazioni pre programmate del menu rapido per cuocere, arrostire e rosolare i vostri cibi preferiti. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Selezionate semplicemente il programma e il peso per iniziare la cottura.

MODALITA' SCONGELAMENTO RAPIDO

Selezionate una delle cinque impostazioni pre programmate per lo scongelamento.
Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Selezionate semplicemente il programma e il peso per iniziare lo scongelamento.

MODALITÀ MICROONDE

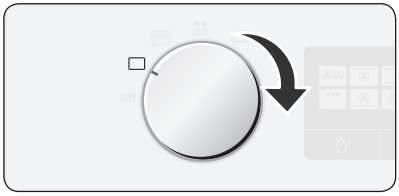
L'energia a microonde viene utilizzata per cuocere e scongelare i cibi. Permette una cottura rapida ed efficiente senza modificare il colore o la forma del cibo. I livelli di potenza e il tempo di cottura vengono impostati manualmente per la cottura di vari cibi.

Uso della modalità forno

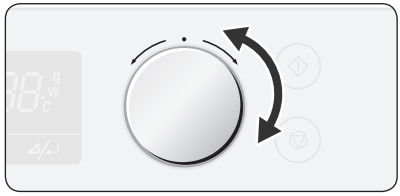
IT

In questa modalità sono disponibili cinque impostazioni. Consultare la Guida alla cottura alle pagine 14-18 per determinare le impostazioni appropriate.

Impostazione della modalità forno



1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** nella posizione forno.



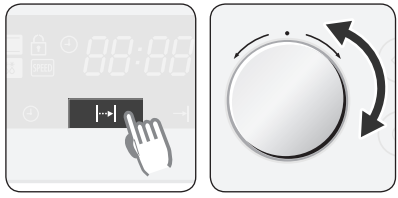
2 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** nella modalità forno desiderata. Sul display compariranno la modalità e la temperatura impostate.

	Convezione doppia	180 °C
	Convezione + riscaldamento superiore	180 °C
	Riscaldamento convenzionale	200 °C
	Grill	220 °C
	Convezione + riscaldamento inferiore	180 °C

Nota

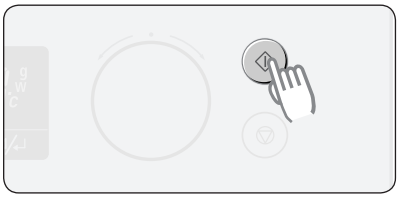
L'interruttore del riscaldamento a convezione e del grill si attiva e disattiva continuamente per regolare la temperatura.

3 Per regolare la temperatura, premere **TEMPERATURA** e ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare la temperatura desiderata.



4 Per impostare il tempo di cottura, premere il pulsante **TEMPO DI COTTURA** e ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.

Uso della modalità forno (continua)



5 Premere il tasto **AVVIO**.
▶ L'indicatore **TEMPERATURA** sul display si accenderà e l'indicatore lampeggerà una volta raggiunta la temperatura impostata.

Nota

1) Durante la cottura è possibile regolare il **TEMPO DI COTTURA** e la **TEMPERATURA**.

2) Nelle impostazioni della modalità forno, il riscaldamento a convezione e gli elementi superiori e inferiori vengono spenti e accesi alternativamente per regolare la temperatura.

3) Durante la cottura, è possibile visualizzare la temperatura interna premendo contemporaneamente **TEMPERATURA** e **LIVELLO POTENZA / INVIO**.

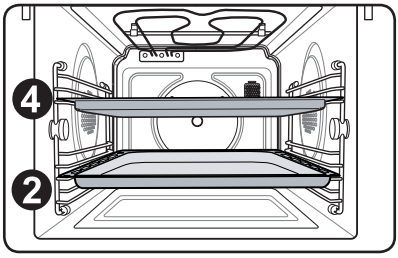
Importante

Durante l'uso in modalità forno, assicurarsi che i piatti in vetro per la cottura siano in grado di resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250°C.

Uso della modalità forno (continua)

Convezione doppia ( )

Il cibo viene scaldato da un flusso di aria calda da sinistra a destra del forno. Questa impostazione consente un riscaldamento uniforme del cibo ed è ideale per la cottura.



Cuocendo contemporaneamente cibi posti su due vassoi, posizionare i vassoi al livello 2 e al livello 4.

* Assicurarsi che i piatti di cottura siano in grado di resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250°C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla cottura.
Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità a convezione doppia.

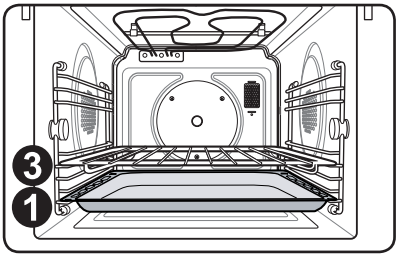
Alimenti	Livello vassoio	Temperatura (°C)	Accessorio	Tempo (h)
Teglia quadrata per torta alle nocciole	2	160 - 170	Ripiano forno	1:00 - 1:10
Stampo ad anello per torta al limone o recipiente	2	150 - 160	Ripiano forno	0:50 - 1:00
Pan di spagna	3	150 - 160	Ripiano forno	0:35 - 0:45
Base per flan alla frutta	3	150 - 170	Ripiano forno	0:25 - 0:35
Torta alla frutta (pasta lievitata)	3	150 - 170	Vassoio di cottura	0:30 - 0:40
Croissant	3	170 - 180	Vassoio di cottura	0:10 - 0:15
Panini	2	180 - 190	Vassoio di cottura	0:10 - 0:15
Biscotti	3 / 4	160 - 180	Due vassoi di cottura	0:10 - 0:20

Nota
Preriscaldamento consigliato.

Uso della modalità forno (continua)

Convezione + riscaldamento superiore ( )

L'aria calda e il riscaldamento superiore vengono combinati per ottenere una perfetta doratura e rosolatura. Questa impostazione è particolarmente indicata per i piatti di carne.



Per i piatti di carne, posizionarli al livello 3 del ripiano e inserire il vassoio di cottura al livello 1 per raccogliere eventuali fuoriuscite di liquidi.

* Assicurarsi che i piatti di cottura siano in grado di resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250°C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica per arrostire i cibi.
Si consiglia di preriscaldare il forno usando la modalità Convezione + riscaldamento superiore.
Collocare la carne sul ripiano, seguire il suggerimento di livello indicato in tabella e inserire il vassoio di cottura al livello 1 per raccogliere eventuali fuoriuscite di liquidi.

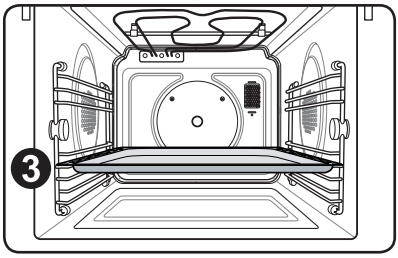
Alimenti	Livello vassoio	Temperatura (°C)	Accessorio	Tempo (h)
Roast Beef / Circa 1kg	3 / 1	170 - 190	Ripiano forno / Vassoio di cottura	1:00 - 1:30
Trancio / Rotolo spalla di maiale 1 kg	3 / 1	180 - 200	Ripiano forno/ Vassoio di cottura	1:30 - 2:00
Agnello Agnello arrosto / Zampa di agnello 0.8 kg	2 / 1	190 - 210	Ripiano forno / Vassoio di cottura	0:50 - 1:20
Pollo intero Pollo 1.0 kg	3 / 1	170 - 190	Ripiano forno / Vassoio di cottura	0:50 - 1:10
Pesce intero (trota) 2 pesci / 0.5 kg	4 / 1	170 - 180	Ripiano forno / Vassoio di cottura	0:30 - 0:40
Petto anatra 0.3 kg	4 / 1	180 - 200	Ripiano forno / Vassoio di cottura	0:25 - 0:35

Nota
Preriscaldamento consigliato.

IT

Impostazione Riscaldamento convenzionale ( )

Il calore proviene dagli elementi superiori e inferiori. Questa impostazione è particolarmente adatta per cuocere o arrostire.



Il vassoio di cottura e il ripiano del forno vengono generalmente posizionati al livello 3.

* Assicurarsi che i piatti di cottura siano in grado di resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250°C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla cottura. Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità Riscaldamento convenzionale

Alimenti	Livello vassoio	Temperatura (°C)	Accessorio	Tempo (h)
Lasagne	3	200 - 220	Ripiano forno	0:25 - 0:35
Gratin di verdure	3	180 - 200	Ripiano forno	0:20 - 0:30
Gratin di patate	3	180 - 200	Ripiano forno	0:25 - 0:35
Pizza surgelata Baguette	3	160 - 180	Vassoio di cottura	0:10 - 0:15
Patatine al forno	3	200 - 220	Vassoio di cottura	0:15 - 0:20
Torta marmorizzata	3	180 - 200	Ripiano forno	0:50 - 1:10
Muffin	3	180 - 200	Ripiano forno	0:10 - 0:15
Biscotti	4	180 - 200	Vassoio di cottura	0:08 - 0:15

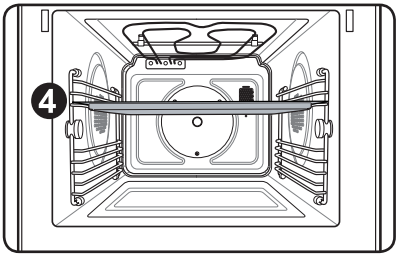
Nota

Preriscaldamento consigliato.

Uso della modalità forno (continua)

Impostazione Grill (▾▾▾)

Il cibo viene riscaldato dal calore degli elementi superiori.



Per grigliare, il vassoio in ceramica viene generalmente posizionato al livello 4.

* Assicurarsi che i piatti di cottura siano in grado di resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250°C.

Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla grigliatura.
Impostare la temperatura del grill a 220°C e preriscaldare per circa 3 minuti.

Alimenti	Livello vassoio	Tempo (min) 1˚ lato	Tempo (min) 2˚ lato	Accessorio
Kebab	4	8 - 10	6 - 8	Griglia con vassoio in ceramica
Braciole di maiale	4	7 - 9	5 - 7	Griglia con vassoio in ceramica
Salsicce	4	4 - 6	3 - 5	Vassoio di cottura
Pezzi di pollo	4	10 - 15	8 - 10	Griglia con vassoio in ceramica
Tranci di salmone	4	8 - 12	6 - 10	Griglia con vassoio in ceramica
Verdura affettata	5	5 - 7	3 - 5	Vassoio di cottura
Toast	5	2 - 3	1 - 2	Ripiano forno
Toast al formaggio	5	4 - 5	-	Ripiano forno

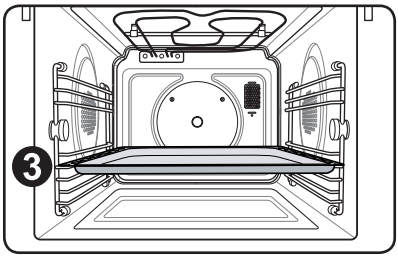
Nota

La temperatura consigliata per la grigliatura è di 220°C.
Si consiglia un preriscaldamento di 3 minuti.

Uso della modalità forno (continua)

Convezione + Riscaldamento inferiore ( )

L'aria calda e l'elemento inferiore vengono combinati per riscaldare il cibo. Questa impostazione è ideale per ottenere cibi croccanti e ben rosolati.



Il vassoio di cottura e il ripiano del forno vengono generalmente posizionati al livello 3.

* Assicurarsi che i piatti di cottura siano in grado di resistere a temperature comprese tra i 40 e i 250°C.

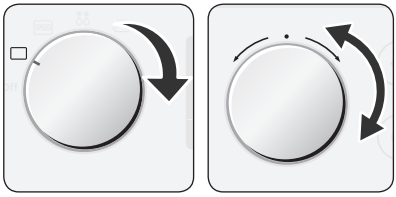
Guida alla cottura

Utilizzare temperature e tempi indicati in tabella come guida generica alla cottura.
Si consiglia di preriscaldare il forno in modalità a Convezione + Riscaldamento inferiore.

Alimenti	Livello vassoio	Temperatura (°C)	Accessorio	Tempo (min)
Pizza fresca	3	180 - 200	Vassoio di cottura	15-25
Torta / Quiche precotta congelata	2	180 - 200	Ripiano forno	10-15
Pizza surgelata da lievitare	2	180 - 200	Vassoio di cottura	15-20
Pizza surgelata	3	200 - 220	Ripiano forno	10-15
Pizza congelata	3	180 - 220	Vassoio di cottura	08-15
Pasta sfoglia con ripieno di frutta surgelata	2	180 - 200	Vassoio di cottura	10-15

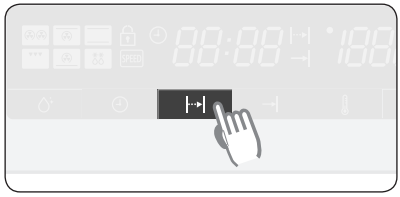
Nota
Preriscaldamento consigliato.

Impostazione del tempo di cottura

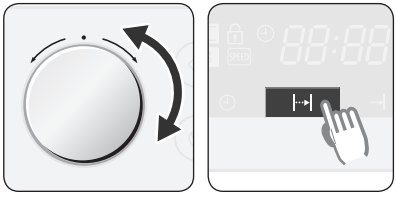


1 Impostare la funzione del forno e la temperatura desiderate. (vedere anche “Regolazione della funzione e della temperatura del forno”)

Nota: Qualora sul pannello di controllo non sia stato premuto alcun pulsante entro cinque secondi, il pulsante di avviamento inizierà a lampeggiare.



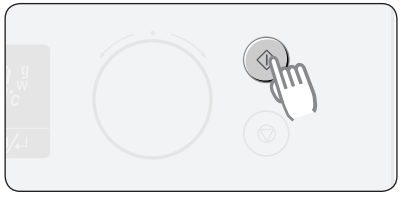
2 Premere **TEMPO DI COTTURA**



3 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.

1) Dopo cinque secondi, la regolazione del tempo di cottura terminerà automaticamente e il pulsante **AVVIO** inizierà a lampeggiare.

2) Premere **TEMPO DI COTTURA** per terminare la regolazione del tempo di cottura.



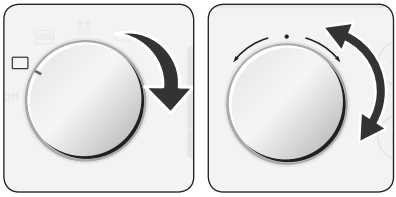
4 Premere **AVVIO** per iniziare la cottura.

5 Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente.

Nota: Funzione Più/Meno Durante la cottura è possibile regolare il tempo preimpostato ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per ottenere una cottura ottimale.

Impostazione dell'ora finale

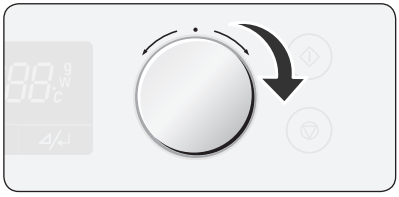
IT



1 Impostare la funzione del forno e la temperatura desiderate.

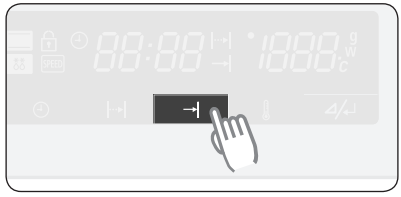
2 Premere **FINE COTTURA**.
Sul display inizierà a lampeggiare l'orario corrente.

Esempio: L'orario corrente è 13:00
La cifra "13:00" inizierà a lampeggiare.



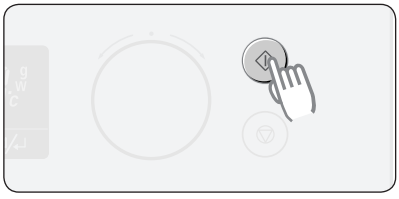
3 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare le ore e i minuti
(14:00)

Esempio: L'orario desiderato è 14:00.



4 Premere nuovamente **FINE COTTURA**

Esempio: L'orario corrente è 13:00.
L'orario di fine cottura desiderato è 14:00.
Il tempo di cottura visualizzato è "1:00".



5 Premere **AVVIO** per attivare il forno.

Nota:

1) Il tempo di cottura visualizzato sul display continuerà a decrescere. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente.

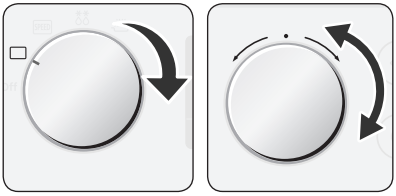
2) Durante la cottura è possibile regolare il tempo preimpostato ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per ottenere una cottura ottimale.

3) Durante la cottura, è possibile visualizzare la temperatura del forno premendo contemporaneamente **TEMPERATURA** e **LIVELLO POTENZA / INVIO**.

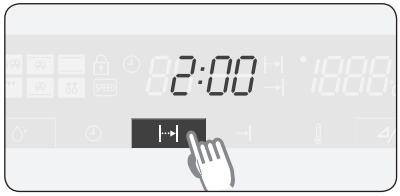
Funzione di prenotazione tempo di cottura

IT

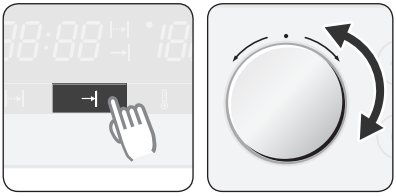
Esempio: Ora corrente: 12:00
Tempo di cottura: 2:00 se si intende terminare la cottura alle 18:00



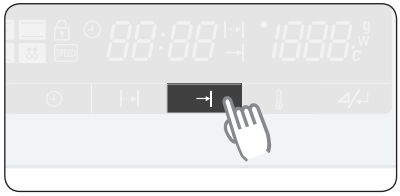
1 Selezionare Modalità forno e la funzione desiderata.



2 Selezionare Tempo di cottura e digitare il valore desiderato. (2:00)



3 Premere **TEMPO DI COTTURA**
► Il tempo di cottura viene aggiunto all'orario corrente e viene visualizzato "14:00".
► Inserire il tempo di Fine cottura desiderato.
(18:00)



4 Premere **FINE COTTURA**
► Il forno si attiverà automaticamente alle ore 16:00.
► All'inizio della cottura sul display verrà visualizzato il Tempo di cottura.

Nota:

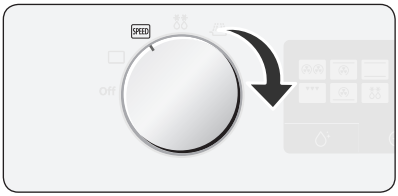
- Una volta completata l'impostazione sul display verrà visualizzato il tempo di Fine cottura.
- I valori Tempo di cottura e Fine cottura possono essere modificati prima dell'inizio della cottura impostata.

Uso della modalità Menu rapido

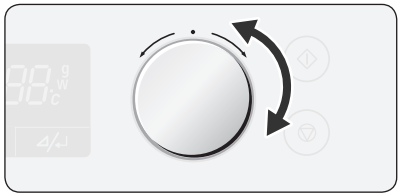
IT

Il Menu rapido permette di selezionare una delle dodici preimpostazioni per cuocere o arrostire i vostri cibi preferiti. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Selezionare semplicemente uno dei dodici programmi e impostare il peso per iniziare la cottura.

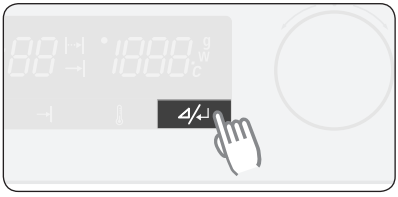
Impostazione della modalità Menu rapido



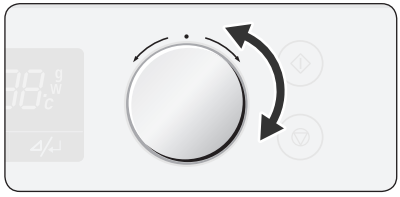
1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** nella posizione Speed.



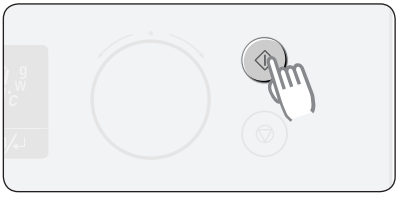
2 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** sulle impostazioni del Menu rapido desiderate.
Per una descrizione delle 12 impostazioni del Menu rapido consultare la tabella alle pagine 23 e 24.



3 Premere **LIVELLO POTENZA / INVIO** per modificare il peso.



4 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per selezionare il peso desiderato.



5 Premere il tasto **AVVIO**.

Nota

- Alcune delle modalità del Menu rapido non prevedono interruzioni. Altre richiedono di girare il cibo collocato nel forno; un segnale acustico avvertirà al momento di girare gli alimenti.
- Sul display viene visualizzata la temperatura del forno impostata nel Menu rapido.
- Le temperature e il tempo di cottura non possono essere modificate una volta iniziata la cottura.

Uso della modalità Menu rapido (continua)

IT

Guida alle impostazioni automatiche del Menu rapido

La tabella seguente illustra i 12 programmi automatici per cuocere e arrostire i cibi.
Vengono riportate le quantità, i tempi di cottura e i relativi consigli. Questi programmi automatici contengono speciali modalità di cottura che rendono ancora più semplice l'uso del forno.

No	Alimenti	Peso (kg)	Accessorio	Livello vassoio	Consiglio
1	Pizza surgelata	0.1 - 0.2 0.2 - 0.3 0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Griglia con vassoio in ceramica	4	Collocare la pizza surgelata al centro della griglia con vassoio in ceramica.
2	Patatine al forno surgelate	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8	Vassoio di cottura	3	Distribuire le patatine surgelate sul vassoio metallico.
3	Crocchette surgelate	0.4 - 0.5 0.5 - 0.6 0.6 - 0.7 0.7 - 0.8	Griglia con vassoio in ceramica	4	Disporre in modo uniforme le crocchette di patate surgelate sulla griglia con vassoio in ceramica.
4	Lasagne surgelate	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Vassoio in ceramica	3	Collocare le lasagne surgelate in una pirofila in pirex o su un piatto in ceramica. Una volta riscaldate, lasciare riposare per 3-4 minuti.
5	Gratin di pesce surgelato	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Vassoio in ceramica	3	Collocare il gratin di pesce surgelato in una pirofila in pirex o su un piatto in ceramica. Dopo la cottura, lasciare riposare per 3-4 minuti.
6	Pezzi di pollo	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	Griglia con vassoio in ceramica	4	Ungere i pezzi di pollo con olio e aggiungere gli aromi. Posizionare i pezzi sulla griglia con vassoio in ceramica in modo che il lato con la pelle sia rivolto verso l'alto. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare per 2 minuti.
7	Pollo intero	0.8 - 0.9 1.0 - 1.1 1.2 - 1.3 1.4 - 1.5	Griglia con vassoio in ceramica	3	Spennellare il pollo con olio e spezie e posizionarlo con il petto rivolto verso il basso sulla griglia con vassoio in ceramica. Girare non appena il forno emette un segnale acustico. Dopo la cottura, lasciare riposare per 5 minuti.
8	Bistecche	0.3 - 0.6 0.6 - 0.8	Griglia con vassoio in ceramica	4	Collocare le bistecche una di fianco all'altra al centro della griglia con il vassoio in ceramica.

Uso della modalità Menu rapido (continua)

No	Alimenti	Peso (kg)	Accessorio	Livello vassoio	Consiglio
9	Roast Beef	0.7 - 0.8 0.9 - 1.0 1.1 - 1.2 1.3 -1.5	Griglia con vassoio in ceramica	3	Marinare il roast beef e collocarlo sulla griglia con vassoio in ceramica con il lato più grasso rivolto verso il basso. Girare non appena il forno emette il segnale acustico. Dopo la cottura, avvolgere in un foglio di alluminio e lasciare riposare per 5-10 minuti
10	Patate al forno	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	Griglia con vassoio in ceramica	4	Sbucciare e lavare le patate e forarle con una forchetta. Posizionare le patate (ognuna di ca 200 - 250 g) una a fianco all'altra sulla griglia con vassoio in ceramica. Una volta terminata la cottura lasciare riposare per 3-5 minuti.
11	Torta	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Vassoio in ceramica	3	Versare l'impasto in una pirofila in pirex idonea. Questo programma è adatto per cuocere torte marmorizzate, al limone o alle nocciole.
12	Muffin	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Ripiano forno	3	Versare l'impasto in uno stampo per muffin in metallo, adatto a contenere 12 muffin. Collocare lo stampo sul ripiano. Per ottenere muffin del peso di 45 g l'uno, si consiglia di usare 0.5 - 0.6 kg di impasto; per muffin di dimensioni medie del peso di 65 g l'uno, usare 0.7 - 0.8 kg di impasto.

Importante

La maggior parte delle impostazioni del Menu rapido utilizzano la tecnologia a microonde per riscaldare i cibi. E' quindi necessario seguire attentamente le linee guida e le precauzioni per la cottura a microonde.

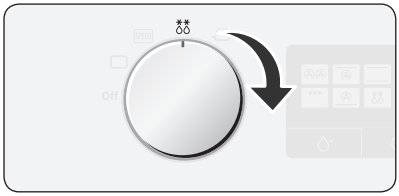
Uso della modalità Scongelamento rapido

IT

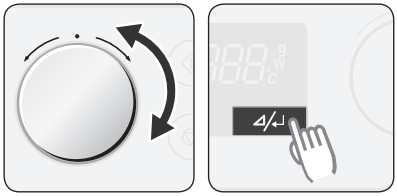
Impostazione della modalità Scongelamento rapido

Selezionare una delle cinque impostazioni a microonde preprogrammate per lo scongelamento. Il tempo di scongelamento e il livello di potenza vengono impostati automaticamente. Selezionate semplicemente il programma e il peso per iniziare lo scongelamento.

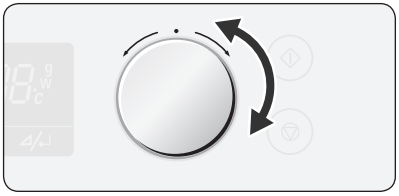
Aprire lo sportello. Collocare il cibo surgelato al centro del vassoio in ceramica. Posizionare il vassoio al livello 1 e chiudere lo sportello.



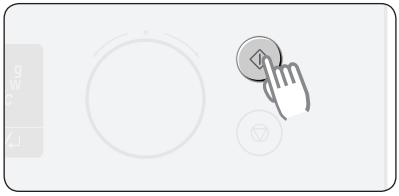
1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** sul simbolo **Scongelamento rapido** ( ).



2 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per selezionare il cibo da scongelare.
Premere **LIVELLO POTENZA / INVIO** per impostare il tipo di scongelamento desiderato (consultare la tabella a pagina 26 per una descrizione delle 5 impostazioni di scongelamento).



3 Selezionare il tempo di cottura ruotando il **SELETTORE MULTI FUNZIONE**.



4 Premere **AVVIO** per iniziare la cottura.

A fine cottura, verrà emesso un segnale acustico e il messaggio “End” (Fine) lampeggerà quattro volte. Successivamente, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto per 3 minuti.

Risultato

- Il cibo inizierà a scongelare.
- A metà scongelamento, il forno emette un segnale acustico per ricordare di girare il cibo.

Importante

- Utilizzare solo recipienti adatti al forno a microonde.
- È anche possibile scongelare il cibo manualmente. Per fare ciò, selezionare la funzione Cottura/Riscaldamento a microonde con un livello di potenza di 180W. Per ulteriori dettagli, consultare la sezione “Cottura / Riscaldamento” a pagina 35.

Uso della modalità Scongelamento rapido (continua)

IT

Guida alle impostazioni della modalità Scongelamento rapido automatico

La tabella seguente illustra i vari programmi di scongelamento automatico, con quantità, tempo di riposo e consigli vari. Questi programmi utilizzano solo l'energia a microonde. Prima dello scongelamento, rimuovere tutti i materiali della confezione. Collocare la carne, il pollame e il pesce sul vassoio in ceramica.

No	Ali-menti	Peso (kg)	Acces-sorio	Livello vassoio	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
1	Carne	0.2 - 2.0	Vassoio in ce-ramica	1	20 – 90	Proteggere i bordi con un foglio di alluminio. Girare la carne quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per vitello, agnello, maiale, bistecche, costolette e carne tritata.
2	Pollame	0.2 - 2.0	Vassoio in ce-ramica	1	20 – 90	Proteggere le zampe e la punta delle ali con un foglio di alluminio. Girare l'alimento quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto sia per polli interi sia per porzioni.
3	Pesce	0.2 -.2.0	Vassoio in ce-ramica	1	20 – 60	Proteggere la coda del pesce con un foglio di alluminio. Girare il pesce quando il forno emette un segnale acustico. Questo programma è adatto per pesci interi o filetti di pesce.
4	Pane/ dolci	0.1 - 1.0	Vassoio in ce-ramica	1	10 – 30	Posizionare il pane su carta da cucina e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. Col-locare il dolce sul vassoio in ceramica e girarlo appena il forno emette il segnale acustico. (Il forno continua a funzionare e si arresta quando si apre lo sportello) Questo programma è adatto per ogni tipo di pane, affettato o intero, oltre che per panini e baguette. Disporre i panini in cerchio. Questo programma è adatto per ogni tipo di dolce, biscotti, torte al formaggio e pasta sfoglia. Non è adatto per crostate, torte di frutta e crema né per dolci ricoperti al cioccolato.
5	Frutta	0.1 - 1.0	Vassoio in ce-ramica	1	5 – 15	Distribuire in modo uniforme la frutta surgelata sul vassoio in ceramica. Questo programma è adatto per lamponi, bacche e frutti tropicali.

Importante

La modalità Scongelamento rapido utilizza l'energia a microonde per scaldare gli alimenti. E' quindi necessario seguire attentamente le linee guida e le precauzioni per la cottura a microonde.

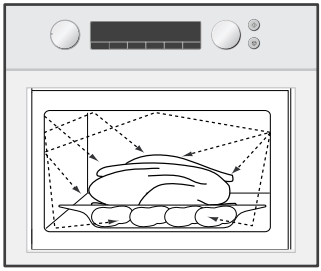
Funzionamento del forno a microonde

Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia da esse sviluppata consente di riscaldare o cuocere gli alimenti senza modificarne la forma o il colore.

È possibile utilizzare il forno a microonde per:

- ***Scongelare***
- ***Cucinare***

Principi di cottura



1. Le microonde generate dal magnetron vengono rilasciate uniformemente attraverso il sistema di distribuzione. Ciò permette di cuocere gli alimenti in modo uniforme.
2. Le microonde vengono assorbite dagli alimenti fino a una profondità di circa 2.5 cm. La cottura continua man mano che il calore si disperde all'interno degli alimenti.
3. Il tempo di cottura varia a seconda del contenitore utilizzato e delle proprietà degli alimenti:
   - Quantità e densità
   - Contenuto di acqua
   - Temperatura iniziale (refrigerato o meno)

Importante

Poiché la parte centrale degli alimenti viene cotta per dispersione di calore, la cottura continua anche quando gli alimenti vengono estratti dal forno.

I tempi di riposo specificati nelle ricette e in questo manuale devono essere quindi osservati al fine di garantire:

- Una cottura uniforme degli alimenti, anche nella parte centrale
- Una temperatura uniforme in ogni parte dell'alimento

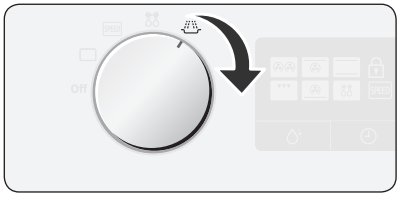
Uso della modalità Microonde

IT

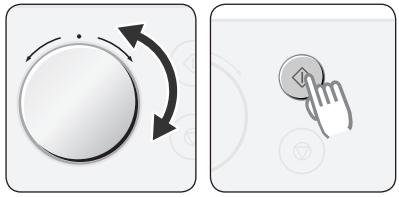
Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. L'energia a microonde penetra negli alimenti attratta e assorbita dai liquidi, dal grasso e dagli zuccheri. Le microonde provocano un movimento rapido delle molecole degli alimenti.

La frizione causata da questo movimento produce calore ed è questo calore che cuoce i cibi.

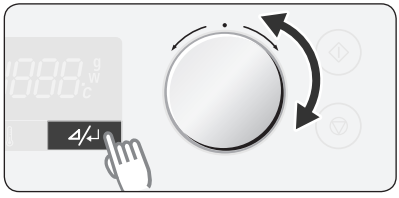
Impostazione della modalità Microonde



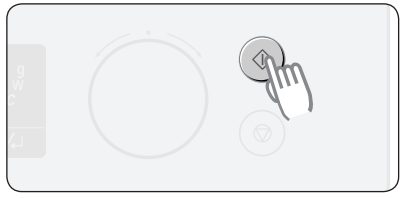
1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** nella posizione microonde. Il tempo di cottura e il livello di potenza vengono visualizzati sul DISPLAY.



2 Ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato. Una volta impostato il tempo di cottura, il pulsante **AVVIO** inizierà a lampeggiare.
Se non è necessario modificare il livello di potenza, premere **AVVIO** per iniziare la cottura.



3 Per modificare il livello di potenza, premere **LIVELLO POTENZA / INVIO** e ruotare il **SELETTORE MULTI FUNZIONE** sul valore desiderato. Consultare la Guida alla cottura (pagg. da 32 a 37) per i consigli sui tempi di cottura e i livelli di potenza appropriati.



4 Premere **AVVIO** per iniziare la cottura.

Uso della modalità Microonde (continua)

Guida ai livelli di potenza per il forno a microonde

LIVELLO DI POTENZA	PERCENTUALE (%)	POTENZA (W)	NOTA
ALTO	100	900	Per riscaldare liquidi.
ALTO BASSO	83	750	Per riscaldare e cucinare alimenti.
MEDIO ALTO	67	600	Per riscaldare e cucinare alimenti.
MEDIO	50	450	Per cucinare piatti di carne e riscaldare alimenti delicati.
MEDIO BASSO	33	300	
SCONGELAMENTO	20	180	Per scongelare e cucinare.
BASSO	11	100	Per scongelare alimenti delicati.

IT

Guida ai materiali per il microonde

I materiali utilizzati nel microonde devono consentire alle microonde di attraversarli e penetrare nei cibi. Il metalli quale acciaio inossidabile, alluminio e rame riflettono le microonde. Non utilizzare quindi alcun oggetto contente tali metalli. L'uso di materiale marcato microwave-safe è sempre sicuro. Per ulteriori informazioni sui materiali più appropriati consultare la guida che segue e utilizzare sempre vassoi in ceramica inseriti al livello 1 in caso di cottura a microonde.

MATERIALI PER COTTURA	MICROWAVE-SAFE	COMMENTI
Fogli di alluminio	✓✗	Possono essere utilizzati in piccole quantità per impedire che determinate aree vengano cotte eccessivamente. Se il foglio è troppo vicino alla parete del forno, oppure se ne utilizza una quantità eccessiva, potrebbero generarsi archi elettrici.
Piatto per crostate	✓	Non preriscaldare per più di 8 minuti.
Porcellana cinese e terracotta	✓	Porcellana, terracotta, terracotta porcellanata e porcellana cinese sono materiali adatti, a meno che non siano decorati con finiture in metallo.
Piatti monouso in cartone poliestere	✓	Alcuni alimenti surgelati sono confezionati in questi contenitori.
Confezioni per fast-food		
• Tazze in polistirolo	✓	Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un riscaldamento eccessivo potrebbe causare la fusione del polistirolo.
• Sacchetti di carta o carta di giornale	✗	Può prendere fuoco.
• Carta riciclata o finiture in metallo	✗	Può generare archi elettrici.
Materiali in vetro		
• Pirofile da tavola	✓	Possono essere utilizzate, se prive di finiture in metallo. Possono essere utilizzate per riscaldare alimenti o liquidi. Il vetro fragile potrebbe rompersi o creparsi se riscaldato improvvisamente.
• Materiali in vetro fine	✓	
• Barattoli in vetro	✓	È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare alimenti o liquidi.
Metallo		
• Piatti	✗	Possono generare archi elettrici.
• Lacci per sacchetti da freezer	✗	

Uso della modalità Microonde (continua)

MATERIALI PER COTTURA	MICROWAVE-SAFE	COMMENTI
Carta		
• Piatti, tazze, tovaglioli e carta da cucina	✓	Per riscaldamento e tempi di cottura ridotti. Possono assorbire l'umidità in eccesso.
• Carta riciclata	✗	Può generare archi elettrici.
Plastica		
• Recipienti	✓	Particolarmente se in termoplastica resistente al calore. Alle alte temperature, alcuni altri tipi di plastica potrebbero deformarsi o perdere il colore. Non utilizzare plastica melamminica.
• Pellicola	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non deve entrare in contatto con gli alimenti. Quando si rimuove la pellicola, prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore caldo.
• Sacchetti da freezer	✓✗	Solo se adatti alla bollitura o alla cottura in forno. Non devono essere a tenuta stagna. Forare con una forchetta, se necessario.
Carta cerata o resistente ai grassi	✓	Può essere utilizzata per trattenere l'umidità ed evitare gli schizzi.

Nota

"Archi elletrici" è il termine utilizzato nella tecnologia a microonde per la formazione di scintille all'interno del forno.

IT

Guida alla cottura a microonde

LINEE GUIDA GENERALI

Alimenti adatti alla cottura a microonde

Esistono vari tipi di alimenti adatti alla cottura a microonde, come ad esempio verdure fresche o surgelate, frutta, pasta, riso, cereali, fagiolini, pesce e carne. A questi si possono aggiungere salse, creme, zuppe, budini, conserve e chutney. In generale, la cottura a microonde è ideale per ogni alimento normalmente cucinato su un fornello.

Copertura durante la cottura

Coprire il cibo durante la cottura è molto importante, dato che l'acqua evaporata si trasforma in vapore che contribuisce al processo di cottura. Il cibo può essere coperto in vari modi, per esempio mediante un piatto in ceramica, un coperchio in plastica o una pellicola idonea.

Tempi di riposo

Una volta terminata la cottura è importante lasciare riposare il cibo per il tempo consigliato per permettere alla temperatura di uniformarsi all'interno del cibo.

GUIDA ALLA COTTURA DI VERDURE SURGELATE

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato (vedere tabella).

Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura e una volta dopo la cottura.

Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Lasciare incoperchiato durante il tempo di riposo.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Spinaci	150	600	5 - 6	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Broccoli	300	600	8 - 9	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Piselli	300	600	7 - 8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Fagiolini	300	600	7½ - 8½	2-3	Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua fredda.
Verdure miste (carote/piselli/granturco)	300	600	7 - 8	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.
Verdure miste (alla cinese)	300	600	7½ - 8½	2-3	Aggiungere 15 ml (1 cucchiaio) di acqua fredda.

GUIDA ALLA COTTURA DI VERDURE FRESCHE

Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai) per ogni 250 g di verdure, a meno che non sia diversamente consigliato (vedere tabella). Cuocere incoperchiato per il tempo minimo indicato (vedere tabella). Continuare a cuocere per ottenere il risultato desiderato. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura.

Aggiungere sale, aromi o burro dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo.

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Più piccoli sono, minore è il tempo di cottura.

Nota: Tutte le verdure fresche devono essere cotte utilizzando la massima potenza del microonde (900W).

Alimento	Porzione (g)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Broccoli	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Disporre i gambi al centro.
Cavolini di Bruxelles	250	5 - 6	3	Aggiungere 60-75 ml (4-5 cucchiai) di acqua.
Carote	250	4 - 5	3	Tagliare le carote a rondelle di uguali dimensioni.
Cavolfiore	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Tagliare le verdure in pezzi di uguale grandezza. Tagliare i pezzi più grandi a metà. Disporre i gambi al centro.
Zucchine	250	3 - 4	3	Zucchine a fette. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua oppure una noce di burro. Cuocere fino a quando non saranno ammorbidite.
Melanzane	250	3 - 4	3	Tagliare le melanzane a fette e spruzzarle con un cucchiaio di succo di limone.
Porri	250	3 - 4	3	Tagliare i porri a fette sottili.
Funghi	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Lasciare interi i funghi piccoli e affettare quelli più grandi. Non aggiungere acqua. Spruzzarli con succo di limone. Aggiungere aromi, sale e pepe. Scolare prima di servire.
Cipolle	250	4 - 5	3	Tagliare le cipolle a fette o a metà. Aggiungere solo 15 ml (1 cucchiaio) di acqua.
Peperoni	250	4 - 5	3	Tagliare i peperoni in falde.
Patate	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Pesare le patate dopo averle pelate, quindi tagliarle a metà oppure in quattro.
Cavolo rapa	250	5 - 6	3	Tagliare il cavolo rapa a cubetti.

IT

GUIDA ALLA COTTURA DI RISO E PASTA

Riso Utilizzare un recipiente largo in Pyrex con coperchio. (Da notare che il riso raddoppia in volume durante la cottura.) Cuocere incoperchiato. Al termine della cottura, scolare dopo il periodo di riposo. Aggiungere sale oppure aromi e burro. Il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

Pasta Utilizzare un recipiente largo in Pyrex. Aggiungere acqua bollente, un pizzico di sale e mescolare bene. Cuocere incoperchiato. Mescolare di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprire durante il tempo di riposo e successivamente scolare bene l'acqua.

Alimento	Porzione (g)	Potenza (W)	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Riso bianco (parboiled)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso scuro (parboiled)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda. Aggiungere 750 ml di acqua fredda.
Riso misto (Riso + Riso grezzo)	250	900	16 - 17	5	Aggiungere 500 ml di acqua fredda.
Granturco misto (Riso + grani)	250	900	17 - 18	5	Aggiungere 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250	900	10 - 11	5	Aggiungere 1000 ml di acqua calda.

RISCALDAMENTO

Il forno a microonde consente di riscaldare gli alimenti in una frazione del tempo necessario nel forno convenzionale.

Disposizione e copertura

Evitare di riscaldare pezzi di dimensioni troppo grandi, ad esempio tranci di carne per arrosto. Potrebbero cuocersi eccessivamente e seccarsi prima ancora che la parte centrale si sia riscaldata. E' possibile ottenere un risultato migliore riscaldando parti più piccole. Mantenere il cibo coperto durante il riscaldamento per evitare che si asciughi.

Livelli di potenza

Per riscaldare il cibo è possibile utilizzare diversi livelli di potenza.

In generale, per grandi quantità di cibi delicati o cibi che si riscaldano facilmente, come per esempio il pasticcio di carne, è consigliabile l'uso di un livello di potenza inferiore.

Mescolatura

Per ottenere i migliori risultati, mescolare bene o girare gli alimenti durante il riscaldamento. Se possibile, mescolare ancora prima di servire. E' importante mescolare durante il riscaldamento di liquidi.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando si riscalda il cibo per la prima volta, è utile annotare il tempo impiegato come riferimento futuro. Evitare di riscaldare eccessivamente i cibi. In caso di dubbio, è preferibile utilizzare un tempo di cottura inferiore. In base al risultato, è possibile aggiungere ulteriore tempo di riscaldamento. Assicurarsi sempre che gli alimenti riscaldati siano ben caldi in ogni loro parte. Fare riposare il cibo per un breve periodo dopo averlo riscaldato, in modo da consentire alla temperatura di stabilizzarsi. Il tempo di riposo di un alimento riscaldato è di circa 2-4 minuti

Uso della modalità Microonde (continua)

RISCALDAMENTO DI LIQUIDI

Prestare particolare attenzione durante il riscaldamento di liquidi. Per prevenire una bollitura con fuoriuscita posizionare un cucchiaio o un bastoncino di plastica nella bevanda. Mescolare durante il riscaldamento, se necessario, e SEMPRE dopo il riscaldamento.

Dopo lo spegnimento del forno, attendere sempre almeno 20 secondi per consentire alla temperatura di stabilizzarsi.

RISCALDAMENTO DI ALIMENTI PER BAMBINI

Alimenti per bambini:

In caso di riscaldamento di alimenti per neonati, è necessario prestare la massima attenzione. Collocare gli alimenti in profondi vassoi in ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo il riscaldamento. Lasciare riposare 2-3 minuti prima di somministrarli. Mescolare ancora e controllare la temperatura. La temperatura di somministrazione consigliata è compresa tra 30 e 40°C.

Latte per neonati

Versare il latte in una bottiglia di vetro sterilizzata. Scaldare senza coperchio. Non riscaldare mai il biberon con la tettarella inserita. La bottiglia potrebbe esplodere a causa del surriscaldamento. Agitare bene prima di lasciarlo riposare e nuovamente prima di somministrarlo! Verificare con cura la temperatura del latte o del cibo prima di somministrarlo.

La temperatura di somministrazione consigliata è di 37°C.

SCONGELAMENTO

Le microonde sono un ottimo mezzo per scongelare cibi surgelati. Consentono infatti di scongelarli delicatamente e in breve tempo. Ciò può risultare molto utile, ad esempio in caso di ospiti inattesi.

Il pollame surgelato deve essere accuratamente scongelato prima della cottura. Rimuovere le eventuali fascette metalliche ed estrarre gli alimenti dalla confezione per consentire di eliminare il liquido prodotto dallo scongelamento.

Collocare il cibo surgelato su un piatto senza coperchio. Girare gli alimenti, eliminare il liquido e rimuovere le rigaglie non appena possibile.

Controllare di tanto in tanto gli alimenti per assicurarsi che non siano caldi.

Se le parti più piccole e sottili degli alimenti surgelati iniziano a riscaldarsi, proteggerle con piccole strisce di alluminio.

Se la superficie esterna dell'alimento inizia a riscaldarsi, interrompere lo scongelamento premendo **FINE / ANNULLA** e attendere 20 minuti prima di continuare.

Lasciare riposare pesce, carne e pollame per completare lo scongelamento.

Il tempo di riposo per ottenere uno scongelamento completo varia a seconda della quantità.

Fare riferimento alla tabella della pagina successiva.

Suggerimento: Gli alimenti sottili si scongelano meglio di quelli spessi, così come quantità inferiori richiedono meno tempo rispetto a quantità superiori. Ricordare questo suggerimento quando si surgela e scongela il cibo.

Per scongelare cibi surgelati con una temperatura compresa tra -18 e - 20°C, utilizzare la seguente tabella come riferimento.

Tutti gli alimenti surgelati devono essere scongelati con un livello di potenza di 180 W.

Uso della modalità Microonde (continua)

IT

Alimento	Porzione	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Istruzioni
Carne				
Carne di manzo macinata	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Collocare gli alimenti sul piatto in ceramica.
Braciole di maiale	250 g	7 - 8		Proteggere i bordi più sottili con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollame				
Pezzi di pollo	500 g (2 pezzi)	12 - 14	15 - 60	Collocare i pezzi di pollo con la pelle rivolta verso il basso, e il pollo intero con il petto rivolto verso il basso su un piatto in ceramica. Proteggere le parti più sottili, come le ali e le estremità, con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pollo intero	1200 g	28 - 32		
Pesce				
Filetti di pesce	200 g	6 - 7	10 - 25	Collocare il pesce surgelato al centro del piatto in ceramica. Disporre le parti più sottili sotto le parti più spesse. Proteggere le estremità più sottili e la coda del pesce intero con un foglio di alluminio. Girare a metà scongelamento.
Pesce intero	400 g	11 - 13		
Frutta				
Bacche	300 g	6 - 7	5 - 10	Disporre la frutta su un piatto di vetro rotondo (con un diametro piuttosto grande).
Pane				
Panini (ognuno circa 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Disporre i panini in cerchio oppure affiancati su carta da cucina al centro della piastra girevole.
Toast/Sandwich	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		Girare a metà scongelamento.

Uso della modalità Microonde (continua)

FACILE E VELOCE

Burro fuso

Mettere 50 grammi di burro in una piccola ciotola di vetro profonda. Coprire con un coperchio di plastica.

Riscaldare per circa 30 - 40 secondi a 900 W.

Cioccolato fuso

Mettere 100 grammi di cioccolato in una piccola ciotola di vetro profonda.

Riscaldare per circa 3 - 5 secondi a 450 W.

Mescolare una o due volte durante l'operazione.

Miele cristallizzato fuso

Mettere 20 grammi di miele cristallizzato in una ciotola di vetro.

Riscaldare per circa 20 - 30 secondi a 300 W.

Gelatina fusa

Deporre i fogli di gelatina (10 g) per 5 minuti in acqua fredda.

Collocare la gelatina in un contenitore in Pyrex.

Riscaldare per 1 minuto a 300 W.

Mescolare dopo l'operazione.

Cucinare glassa o farcitura

Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 ml di acqua fredda.

Cucinare senza coperchio in una pirofila di Pyrex a 900 W fino a quando la glassa diventa trasparente (dai 3½ ai 4½ minuti). Mescolare due volte durante la cottura.

Cottura di marmellata

Posizionare 600 g di frutta come ad esempio frutti di bosco in un recipiente di vetro Pirex.

Aggiungere 300 g di zucchero e mescolare bene.

Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a 900 W.

Mescolare più volte durante la cottura.

Vuotare direttamente in piccoli contenitori di vetro con coperchio a vite.

Lasciare riposare con il coperchio chiuso per circa 5 minuti.

Cottura di budini

Aggiungere al budino in polvere zucchero e latte (500 ml) e mescolare, seguendo le istruzioni. Utilizzare un recipiente in Pyrex con coperchio.

Cuocere con coperchio per 6½ - 7½ minuti a 900 W.

Mescolare più volte durante la cottura.

Tostare mandorle affettate

Disporre uniformemente 30 g di mandorle tagliate a fettine su un piatto in ceramica di medie dimensioni.

Riscaldare per circa 3½-4½ minuti a 600 W e mescolare più volte.

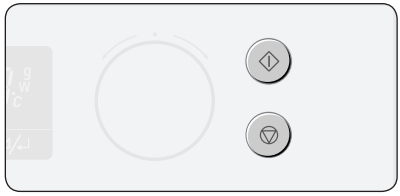
Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno.

Disattivazione dei segnali acustici

IT

Il forno emette un segnale acustico al termine del programma di cottura, e sul display lampeggia il messaggio "End" (Fine) per 4 volte.

1 Per disattivare l'avisatore acustico, premere contemporaneamente **STOP / ANNULLA**(⊗) e **AVVIO**(◈) per circa un secondo.



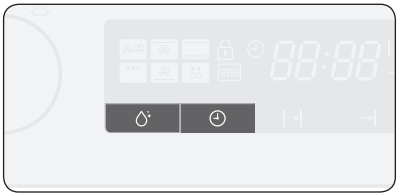
2 Per riattivare l'avvisatore acustico, premere contemporaneamente **STOP / ANNULLA**(⊗) e **AVVIO**(◈) per circa un secondo.

Blocco di sicurezza per bambini

IT

Il blocco di sicurezza per bambini permette di bloccare il pannello di controllo per prevenire un uso non responsabile del forno.

Per bloccare il forno



1 Premere contemporaneamente **PULIZIA A VAPORE** e **OROLOGIO** per circa 3 secondi.

2 Sul display compare il simbolo del lucchetto a indicare che le funzioni del forno sono bloccate.

Per sbloccare il forno

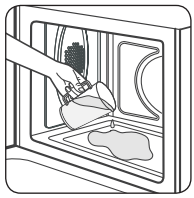
1 Premere contemporaneamente **PULIZIA A VAPORE** e **OROLOGIO** per circa 3 secondi.

2 Il simbolo del lucchetto scompare dal display a indicare la riattivazione delle funzioni.

Uso della funzione Pulizia a vapore

IT

La funzione di Pulizia a vapore permette l'igienizzazione del forno in soli 15 minuti.

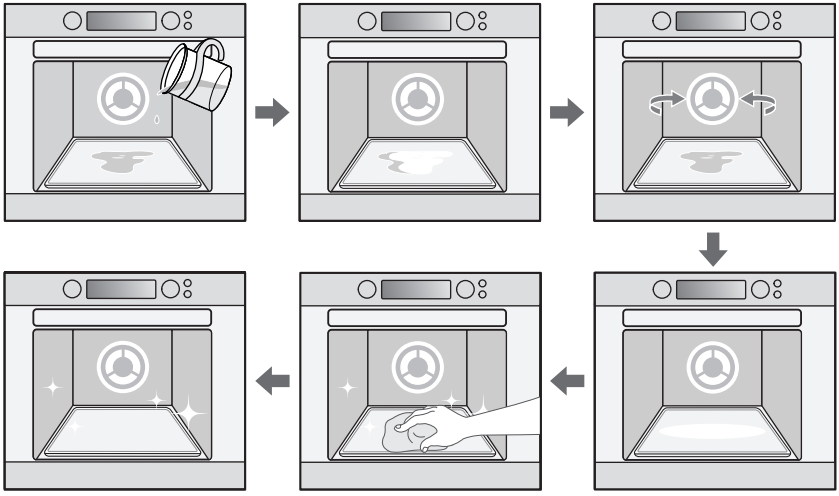


1 Ruotare il **SELETTORE DELLA MODALITA'** nella posizione "Off".

► Versare circa 100 ml di acqua sul fondo del forno vuoto.

2 Premere **PULIZIA A VAPORE** Il forno avvierà automaticamente il ciclo di pulizia a vapore.

► Dopo circa 15 minuti il forno si arresterà automaticamente. Asciugarlo con un panno asciutto.



Importante

- Usare questa funzione solo con il forno a temperatura ambiente.
- NON utilizzare acqua distillata.

Pulizia del forno a microonde

Pulire regolarmente il forno per evitare l'accumulo di residui di grasso o di cibo, particolarmente su superfici interne ed esterne, sportello e guarnizione dello sportello.

1. Pulire le superfici esterne con un panno soffice e acqua calda saponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere eventuali residui liquidi sulle superifici interne con un panno insaponato. Risciacquare e asciugare.
3. Per rimuovere le particelle di cibo indurite ed eliminare gli odori, collocare una tazza di succo di limone diluito sulla piastra girevole e riscaldare per dieci minuti alla massima potenza.
4. Lavare l'interno del forno.

Importante

- Prestare la massima attenzione a non versare acqua nelle ventole.
- NON utilizzare prodotti abrasivi o solventi chimici.
- Assicurarsi SEMPRE che la guarnizione dello sportello sia pulita e priva di residui di cibo in modo che si possa chiudere correttamente.

Conservazione e riparazione del forno a microonde

Le operazioni di riparazione devono essere effettuate solo da personale qualificato.

Qualora il forno necessiti di assistenza, scollegarlo dalla presa elettrica e contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Samsung.

In caso di chiamata telefonica, si consiglia di avere a portata di mano le seguenti informazioni:

- ***Il numero del modello e il numero di serie (reperibile sul retro del forno).***
- ***Dettagli della garanzia***
- ***Descrizione chiara del problema***

In caso di conservazione temporanea del forno, collocarlo in un luogo privo di polvere e umidità in quanto tali condizioni potrebbero danneggiarlo.

Risoluzione dei problemi

IT

In caso di problemi con il forno, provare le azioni suggerite di seguito. In questo modo, è possibile risparmiare tempo ed evitare inutili chiamate al centro di assistenza.

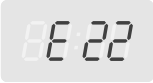
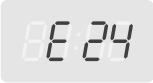
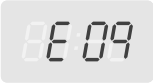
- Il cibo non si cuoce.
  - Assicurarsi che il timer sia stato correttamente impostato e di avere premuto il tasto AVVIO.
  - Assicurarsi di avere chiuso bene lo sportello.
  - Assicurarsi che non si sia bruciato un fusibile o un interruttore.
- Il cibo è cotto troppo o troppo poco
  - Assicurasri di avere impostato il tempo di cottura appropriato per il cibo inserito.
  - Assicurarsi di avere impostato il livello di potenza suggerito per il cibo inserito.
- Scintille e crepitii all'interno del forno (archi elettrici)
  - Assicurarsi di utilizzare solo materiale idoneo alla cottura nel forno privo dei metalli sconsigliati.
  - Assicurarsri di non avere dimenticato forchette o altre stoviglie in metallo all'interno del forno.
  - In caso di uso di un foglio di alluminio, assicurarsi che non sia troppo vicino alle pareti del forno.
- Il forno causa interferenze alla ricezione radiotelevisiva
  - Saltuarie interferenze radiotelevisive possono verificarsi durante il normale uso del forno.
    Per ridurre al minimo tale effetto, provare a spostare il forno lontano da televisori, apparecchi radio o antenne.
- Le interferenze elettroniche causano la reimpostazione del display.
  - Scollegare il cavo di alimentazione e ricollegarlo. Reimpostare l'ora.
- Formazione di condensa all'interno del forno.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale. Asciugare semplicemente dopo l'uso.
- La ventola continua a funzionare una volta spento il forno.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale. La ventola di raffreddamento può continuare a funzionare dai tre ai quattro minuti dopo lo spegnimento del forno.
- Flussi d'aria intorno allo sportello e al telaio esterno.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale.
- Riflessi luminosi intorno allo sportello e al telaio esterno.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale.
- Fuoriuscita di vapore intorno allo sportello o dalle aperture di ventilazione.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale.
- Durante il normale funzionamento del forno si avvertono degli scricchiolii, particolarmente in modalità di scongelamento.
  - Tale fenomeno è da considerarsi normale.

Contatta SAMSUNG WORLD WIDE

Se avete commenti o domande sui prodotti Samsung, contattare il Servizio Clienti SAMSUNG.

Samsung Electronics Italia S.p.A Via C. Donat Cattin, 5 20063, Cernusco Sul Naviglio(MI). Tel : 199 153 153. Fax : 02 92141801.
Sito Web: http ://www.samsung.com

Codice errore

Codice errore	Funzioni generiche
	SENSORE TEMP APERTO Qualora il valore del sensore della temperatura oltrepassi i 250°C durante il funzionamento / annullamento.
	**SENSORE TEMP CORTO** Qualora il valore del sensore della temperatura oltrepassi i 5°C durante il funzionamento / annullamento.
	**OLTRE 210°C DURANTE IL FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE** Qualora la temperatura oltrepassi i 210°C durante il normale funzionamento del fondo a microonde (sensore antincendio)
	**INTERRUTTORE DI ALIMENTAZIONE:** In caso di errore sia per aprire sia per chiudere per 2 minuti.

Specifiche tecniche

IT

"SAMSUNG è impegnata nel costante miglioramento dei suoi prodotti. Le specifiche relative al design e le istruzioni fornite in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso".

Modello	**FQ159ST (display colore ambra)** **FQ159UST** (display colore blu)
Fonte di alimentazione	230V ~ 50 Hz
Consumo di energia	
Potenza massima	3150 W
Microonde	1650 W
Grill superiore	2800 W
Riscaldamento inferiore	1000 W
Convezione doppia	3000 W
Potenza	100 W/900 W (IEC705)
Frequenza operativa	2450 MHz
Magnetron	OM75P (20)
Metodo di raffreddamento	Ventola di raffreddamento motorizzata
Dimensioni (L x A x P)	
Esterne	595 x 460 x 520 mm
Cavità del forno	429 x 229 x 430 mm
Volume	42 litri
Peso	
Netto	37 kg circa
Spedizione	46 kg circa

Italiano

Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile in i paesi dell'Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)

Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

Nota

Code No.: DE68-03150D